



Montpellier – France
28 Juin – 1^{er} Juillet 2010

Innovation et Développement Durable
dans l'Agriculture et l'Agroalimentaire

www.isda2010.net



LA QUALITE, LA QUALIFICATION ET L'ACTION COLLECTIVE DANS LES PROCESSUS D'INNOVATION ET D'ACTIVATION DES SYAL

LE CAS DES FROMAGERIES RURALES EN AMERIQUE LATINE[♦]

Francois BOUCHER*, Virginie BRUN**

* San Francisco 1514, Colonia Tlacoquemecatl del Valle, C.P. 03200, México D.F.
CIRAD-UMR Innovation / IICA-México
fymboucher@yahoo.com

** San Francisco 1514, Colonia Tlacoquemecatl del Valle, C.P. 03200, México D.F.
IICA-México
virginie.brun@iica.int

Résumé — En Amérique Latine, depuis la fin des années 90, une nouvelle voie de développement de l'agro-industrie rurale (AIR) a été ouverte avec les Systèmes Agroalimentaires Localisés (SYAL). Elle est apparue à partir des relations qui existent entre des concentrations géographiques d'AIR et le territoire et pour faire face aux nouveaux défis posés par la mondialisation. Cette perspective est particulièrement notoire dans le secteur du lait et de la fromagerie rurale. L'objectif principal de cette communication est de présenter une analyse de l'activation de SYAL de fromageries rurales à partir de cas d'Amérique Latine qui ont été présentés pendant un atelier de travail organisé à Toluca, au Mexique, en novembre 2009. Il s'agit de mettre en évidence les conditions nécessaires à l'activation des ressources territoriales dans les stratégies de développement local fondées sur la relation entre le territoire et les produits agroalimentaires. Nous cherchons en particulier à montrer que les formes de l'articulation entre territoire et filière d'une part, et la constitution de réseaux sociaux externes ou internes à l'activité fromagère d'autre part, déterminent pour une large part les modalités de l'action collective et ses résultats. Dans le cas particulier du lait que nous traitons ici, il apparaît que la base des processus de développement local repose sur la co-construction d'une ressource territorialisée en relation avec la qualité et le savoir-faire : marques collectives, appellation d'origine et indications géographiques.

Mots clés : SYAL, qualification, action collective, fromageries, Amérique Latine.

[♦] Nous remercions: T. Poméon, E. Barragán, F. Cervantes, A. Villegas, A. Torres, S. Borbonet, T. Linck, M. Pacheco, C. Schiavo, S. Mendonca, M. de Almeida, C. Cerdan, O. Vasek, M. Cardozo, A. Fusco, A. Andablo, M. Hernandez, M. Cascante, M. Blanco, T. Romero, L. Ávila, C. Viesca, T. Castañeda, E. Espinosa, C. Arriaga, E. Sánchez, A. Espinoza, R. Paz, V. González, A. Karol, N. Pece et J. Guerrero, auteurs des cas d'études présentés à Toluca et analysés dans ce document.

Abstract — Since the late nineties in Latin America, a new way of Rural Agro-Industry (RAI) development has been opened with Localized Agri-food Systems (SYAL in French). It appeared from existing relationships between geographical concentrations of RAI and the territory and with the idea of coping with new challenges brought about by globalization. This perspective is particularly relevant in the dairy and cheese dairy sectors. The main objective of this paper is to present an analysis of cheese dairy Localized Agri-food Systems activation, based on various case studies in Latin America that were presented during a workshop held in Toluca, Mexico, in November 2009. We highlight the necessary conditions to land resources activation in the strategies of local development based on the relationship between the territory and food products. In particular, we try to show that the various forms of the articulation between territory and value chain on the one hand, and the constitution of external or internal social networks on the other hand, largely determine the modality of collective actions and their results. In the specific case of milk that we are dealing with, it appears that the basis of local development process rests on the co-construction of a territorialized resource connected with quality and know-how, such as collective trademarks, registered designation of origin and geographical indication of origin.

Key words: Localized Agri-food Systems, certification, collective action, cheese dairy sector, Latin America.

INTRODUCTION

En Amérique Latine, depuis la fin des années 1990, une nouvelle voie de développement de l'Agro-Industrie Rurale (AIR) a été ouverte avec les Systèmes Agroalimentaires Localisés (SYAL). Elle est apparue à partir des relations qui existent entre des concentrations géographiques d'AIR et le territoire. Face à la globalisation et l'ouverture des marchés, cette relation entre le territoire et les produits des AIR est particulièrement notoire dans le cas des fromages traditionnels qui ont des caractéristiques étroitement liées à un territoire spécifique, à ses acteurs et leur savoir-faire. Elle a été mise en avant pendant les différents congrès SYAL¹ avec des conférences et communications faisant référence à la relation lait-territoire. Le lait est alors apparu comme « un instrument de développement territorial des petits producteurs pour accéder à de nouveaux marchés » (Boucher, 2006). Les travaux présentés ont permis de montrer l'importance du lait comme dynamiseur régional du fait de sa relation étroite au territoire. L'idée centrale est que le lait peut être considéré comme une ressource spécifique et se convertir en un actif territorial capable « d'activer » un territoire par sa transformation en produits de qualité grâce au savoir-faire traditionnel des acteurs locaux organisés. Les producteurs optent alors pour s'organiser de manière à obtenir des bénéfices collectifs et faire face ensemble aux difficultés, dans un mode de coordination mixte (entre l'entreprise et le marché) où interagissent producteurs, transformateurs, commerçants mais également les institutions publiques et privées.

Ainsi, les fromages se sont convertis, dans bien des cas, en éléments identitaires du territoire qui leur confèrent une renommée et qui encouragent le développement d'initiatives commerciales autour de son histoire et du savoir-faire local, comme des restaurants, des foires, des magasins spécialisés et des services d'agrotourisme.

L'objectif principal de cette communication est de présenter une analyse de l'activation de SYAL de fromageries rurales à partir de cas d'Amérique Latine présentés pendant un atelier de travail organisé à Toluca, au Mexique, en novembre 2009. Nous cherchons à montrer que les formes de l'articulation entre territoire et filière d'une part, et la constitution de réseaux

¹ SYAL Montpellier 2002, ARTE Toluca 2004, ALTER, Baeza 2006 y ALFATER 2008 Mar del Plata

sociaux externes ou internes à l'activité fromagère d'autre part, déterminent pour une large part les modalités de l'action collective et ses résultats, notamment en termes de construction de ressources communes et exclusives autour de la protection de la qualité et d'un savoir-faire spécifique. Dans une première partie, nous présentons les aspects conceptuels des SYAL et de l'activation des ressources territoriales en l'appliquant au cas des fromageries rurales (sections 1 et 2). La deuxième partie de ce travail est centrée sur l'analyse comparée des cas d'étude latino-américains (sections 3, 4 et 5). Nous présentons dans un premier temps la méthodologie employée pour la comparaison, puis les principaux résultats et enfin les enseignements que nous pouvons en tirer sur les conditions nécessaires à l'activation des ressources territoriales.

1. SYAL ET ACTIVATION DES RESSOURCES TERRITORIALES

L'AIR, par ces fortes articulations au territoire, a repris à son compte le concept des SYAL apparu dans les années 1990 en France. Celui-ci s'inspire largement des travaux conduits sur les Systèmes Productifs Locaux (SPL) qui ont abondamment traité de la thématique de l'innovation autour de la notion de « milieux innovateurs », en référence à la capacité de certains territoires à générer de l'innovation et à la diffuser au sein de réseaux d'acteurs territorialisés (Requier-Desjardins, 2007). La petite taille des AIR concernées, leur capacité de réaction rapide et flexible, leur accès à des marchés de niche porteurs (production biologique, commerce équitable, produits traditionnels et ethniques), leur ancrage territorial, communautaire et identitaire, apparaissent en effet comme des avantages à une époque où le besoin d'innovation concernant l'organisation et le fonctionnement des systèmes agricoles et agroalimentaires est devenu nécessaire.

De nouvelles études montrent pourtant qu'il pourrait exister de fortes disparités entre les acteurs d'un même territoire, en termes de niveau de pauvreté, d'asymétries d'information, de possession et d'accès à certaines ressources, d'identités socioculturelles et de capital social, ce qui rendrait difficile la cohésion des groupes et les relations de confiance. Cette constatation empirique, rapprochée d'éléments des nouvelles théories de l'économie du territoire, ont permis de formuler une nouvelle proposition qui valorise les processus de développement local basés sur des ressources et actifs spécifiques locaux, parmi lesquels se distinguent les réseaux d'acteurs locaux, les caractéristiques des produits du « terroir » et la revitalisation des cultures régionales et patrimoniales. Considéré sous cet angle, le territoire et la territorialité peuvent jouer un rôle de premier plan comme réponse « locale » à la globalisation.

C'est ainsi que la notion de SYAL s'est progressivement consolidée comme un nouveau modèle de développement dans le champ agroalimentaire et des AIR. Les SYAL se définissent comme « des organisations de production et de services (unités de production agricoles, entreprises agroalimentaires, commerciales, de services, de restauration, etc.) associées de par leurs caractéristiques et leur fonctionnement à un territoire spécifique. Le milieu, les produits, les personnes, leurs institutions et leurs savoir-faire, leurs comportements alimentaires, leurs réseaux de relation se combinent dans un territoire pour produire une forme d'organisation agroalimentaire à une échelle spatiale donnée » (Muchnik et Sautier, 1998). Dans ce contexte, la notion de territoire est entendue comme un « espace construit historiquement et socialement, où l'efficacité des activités économiques est fortement conditionnée par les liens de proximité et d'appartenance à cet espace (Boucher, 2004).

Les SYAL peuvent être considérés comme une forme particulière de Systèmes Productifs Locaux (SPL) mais également comme un type particulier de cluster rural ayant les capacités d'être activé au moyen d'actions collectives. Toutefois, la caractéristique principale du SYAL réside dans sa relation spécifique au territoire du fait de son caractère agroalimentaire et de ses liens, d'une part en amont avec l'agriculture qui permet de valoriser les ressources

naturelles et de renforcer la relation au terroir et, d'autre part, en aval avec le consommateur, ce qui renvoie à une dimension territoriale de la qualité. Cette double caractéristique positionne ces systèmes productifs au carrefour entre les filières productives structurées verticalement et les réseaux territorialisés. Cette « orthogonalité » filière productive – territoire (Requier-Desjardins et al., 2003) peut être considérée comme un élément spécifique du secteur agroalimentaire.

L'analyse des dynamiques de développement des SYAL s'appuie également sur l'action collective qui permet d'activer les ressources spécifiques ou territoriales. L'activation renvoie à la capacité des concentrations géographiques d'AIR à mobiliser collectivement des ressources spécifiques pour améliorer leur niveau de compétitivité et permet, comme le montre H.Schmitz (1997), le passage ou la conversion d'avantages passifs en avantages actifs en créant de l'efficacité collective (Boucher, 2004). A. Torre (2000) a complété cette vision en analysant le lien entre proximité, action collective et qualification (ou diversification) des produits agroalimentaires mettant en jeu des formes spécifiques de coordination des acteurs.

On peut distinguer deux étapes successives dans le processus d'activation d'un SYAL: la première, appelée action collective structurelle, qui représente le fait de créer un groupe (association, coopérative ou autre forme d'organisation), et la seconde, appelée action collective fonctionnelle, qui repose sur la construction d'une ressource territorialisée en relation avec la qualité : marque collective, labels, indications géographiques, appellation d'origine contrôlée (AOC), autres (Boucher, 2004). Toutefois, il est important de souligner que les ressources activées vont acquérir par la suite un caractère de "bien de club" dans la mesure où des dispositifs d'exclusion vont être mis en place pour limiter les comportements de « passagers clandestins ». Ces dispositifs représentent à la fois une condition d'efficacité de l'activation et un risque de marginalisation de certains acteurs du territoire. Il est important également de souligner que les possibilités de succès des actions collectives s'obtiennent quand les groupes formés sont relativement petits et quand il existe une grande confiance entre eux (Olson, 1992).

Dans le cas des SYAL, le processus d'activation se donne quand, par exemple, on cherche à valoriser l'origine territoriale des produits (grâce à la dénomination d'origine ou à d'autres formes d'identification géographique) comme étant caractéristique de ressources, d'actifs et de biens et que cela permet de placer le territoire comme un élément de la définition d'un système productif local. Un autre exemple, qui renvoie au rôle multifonctionnel des SYAL, est la construction d'un « panier des biens et services » qui va permettre une valorisation conjointe du système ; lorsqu'il se fabrique une série de produits dans un territoire donné, on considère que ceux-ci peuvent former un panier qui peut être valorisé dans son ensemble. De telle sorte que chaque produit profite du renom des autres produits qui composent le panier, générant ainsi des externalités positives pour les autres. On a démontré qu'un produit dans un panier se vend mieux et à un meilleur prix que lorsqu'il est seul. En outre, s'il y a dans le panier un produit très reconnu, celui-ci peut devenir le « leader » et contribuer ainsi à vendre les autres produits ou services du territoire.

Les éléments théoriques que nous avons traités dans cette section sont illustrés par la présentation des cas d'étude présentés lors de l'atelier de Toluca, tous liés au secteur laitier : la valorisation du territoire, grâce à la création d'une marque collective, la combinaison d'un panier « biens-services » (tourisme et production) via une route agro-touristique, la contribution des agro-industries à l'amélioration des niveaux de vie et finalement une illustration de l'activation d'un SYAL au moyen de la coordination des acteurs ; comment cela a-t-il débouché sur un développement territorial dans lequel se combinent des activités productives et une coordination institutionnelle (privées comme publiques) ? Dans ces cas, le lait est une ressource spécifique et exerce une partie du processus d'« activation » du territoire.

2. FROMAGERIES RURALES ET LAIT : PRODUITS GENERIQUES OU SPECIFIQUES ?

Comment un produit comme le lait peut se convertir en un instrument de développement

Partons du principe qu'un produit comme le lait peut représenter l'axe central du développement au sein d'un territoire. Le lait, en effet, est un élément constitutif important de l'alimentation humaine et il peut se présenter sous différentes formes :

- Il peut être consommé à l'état naturel (lait cru), ou après un processus d'écémage ou d'homogénéisation (lait demi-écémé), de traitement thermique (lait frais pasteurisé, lait stérilisé UHT), de conditionnement approprié ou de divers processus d'enrichissement en vitamines et oligoéléments ;
- Il suit un schéma de puzzle dans le sens où il peut être décomposé en éléments unitaires pour ensuite être reconstruit. Cette caractéristique est à l'origine d'une grande quantité de succédanés et imitations du lait et des fromages que l'on rencontre sur les marchés et qui concurrencent les produits naturels ;
- Il peut enfin être un simple intrant pour la fabrication de produits et dérivés laitiers : crèmes, beurre, fromages frais, demi-frais et cuits, yaourt et desserts, confitures de lait, crèmes glacées, caramels, etc.

Par ailleurs, le lait est un important instrument social et économique. Il est un élément clé des programmes sociaux d'aide alimentaire ou de lutte contre la malnutrition infantile, notamment dans les écoles. Il fait vivre également de nombreuses familles qui se consacrent à l'élevage, à la fabrication de fromages ou à la vente de produits laitiers. Son importance nutritionnelle et les risques associés à sa manipulation en font au final un produit dont le procédé de transformation agroindustriel est le plus contrôlé au niveau sanitaire.

Suivant le produit final proposé aux consommateurs, les filières laitières sont constituées d'acteurs très différents: les exploitations laitières, en premier lieu, peuvent avoir des tailles très variables – du petit producteur possédant quelques vaches aux grandes étables pouvant contenir plusieurs milliers de vaches et localisés dans des bassins de production spécialisés. Les technologies utilisées sont également très variables et vont du niveau le plus rudimentaire (traite manuelle en plein champ et fabrication de fromage « au pied de la vache ») au plus sophistiqué (traite mécanisée avec un robot).

En fonction de la relation au territoire et en accord avec son origine et sa destination, le lait peut être considéré comme un produit générique ou comme un produit spécifique et/ou territorial. En effet, le lait est une ressource spécifique et un actif des territoires : sa consistance, sa qualité et ses caractéristiques sont intimement liées à la zone de production – le territoire – et le savoir-faire est directement conditionné par les acteurs qui s'y trouvent. Ainsi, il peut s'établir une première relation « produit-territoire-acteurs », centrale dans une stratégie de développement local.

Partant de ce constat, ce travail se propose d'analyser différents cas d'étude traitant de concentrations géographiques de fromageries artisanales en Amérique Latine où la relation entre la production de lait, de fromages et le territoire est centrale. Nous partons de l'hypothèse qu'à l'intérieur du territoire où sont localisées ces concentrations d'AIR, il existe des ressources spécifiques qui grâce à leur activation et leur combinaison avec des ressources exogènes, permettent d'établir des stratégies de développement pour s'insérer dans les filières productives et accéder à de nouveaux marchés. Il s'agit plus particulièrement ici d'identifier, au sein d'un territoire, les facteurs qui permettent - ou au contraire qui bloquent – les processus d'activation des SYAL, c'est-à-dire des dynamiques collectives qui puissent contribuer au développement régional et territorial grâce à la co-construction d'un axe de développement autour de la valorisation commune des ressources locales.

3. CAS LATINO-AMERICAINS ET METHODE D'ETUDE ET DE COMPARAISON

Pour illustrer le concept d'activation des SYAL, nous nous appuyons sur quatorze études de cas de concentrations d'AIR fromagères en Amérique Latine (Mexique, Pérou, Uruguay, Argentine, Brésil, Colombie, Costa-Rica, Equateur). Ces quatorze travaux ont fait l'objet d'une sélection suivant un guide préétabli d'analyse SYAL, en vue de leur présentation lors d'un atelier d'experts qui a eu lieu en novembre 2009 au Mexique. Quatre grands thèmes ont été identifiés pour donner un cadre de référence à la présentation et à la discussion des différentes études de cas: i) qualification des produits agroalimentaires ; ii) processus d'innovation liés à la qualité et à la relation au territoire ; iii) articulation entre acteurs, processus d'organisation et action collective ; iv) production fromagère artisanale, compétitivité et accès aux marchés. Un cinquième thème transversal consacré à l'activation des SYAL a permis de faire la synthèse des travaux et de réfléchir aux conditions nécessaires pour « activer » un SYAL, résultats que nous présentons dans la section 4 de ce document.

Afin de faciliter la comparaison des quatorze cas, plusieurs critères permettant de mesurer le degré d'activation des SYAL étudiés ont été retenus ; ils sont présentés sous forme d'indicateurs que nous explicitons brièvement à continuation.

- Problèmes détectés : ils se réfèrent aux problèmes inducteurs – ou potentiellement inducteurs – de l'activation d'un territoire, comme par exemple, des problèmes de qualité sanitaire des produits, un faible niveau organisationnel, un manque de compétitivité des fromageries, une concurrence externe ou des conditions socio-économiques difficiles.
- Ressources spécifiques : il s'agit des ressources en cours d'activation. Elles peuvent être de quatre type : lait de qualité, savoir-faire, réputation fromagère, ressources territoriales (pâturages, culture, paysages, sites historiques et/ou archéologiques, etc.).
- Identification produit-terroir : cet indicateur précise le niveau d'identification du fromage à son territoire d'origine du point de vue du consommateur.
- Organisation : existence d'organisations de producteurs, fromagers ou autre.
- Coordination : existence d'une coordination d'acteurs à un niveau vertical ou horizontal.
- Type d'action collective : structurelle ou fonctionnelle
- Signe de qualité : marque collective (MC), appellation d'origine (AO), indication géographique (IG)
- Niveau d'activation du SYAL : déterminé selon l'échelle établie par Correa et al. (2006)
 - Niveau 0 : concentration d'AIR avec externalités passives
 - Niveau 1 : actions collectives informelles (définition du degré de coopération entre acteurs)
 - Niveau 2 : formation de groupes organisés autour d'objectifs communs (groupes latents et groupes actifs)
 - Niveau 3 : existence d'actions collectives opérationnelles (coordination d'acteurs à un niveau horizontal)
 - Niveau 4 : existence d'actions collectives de second niveau (coordination d'acteurs à un niveau vertical)
 - Niveau 5 : SYAL totalement actif
- Projets d'activation : les projets se réfèrent aussi bien à la consolidation des processus d'organisation (action collective structurelle) qu'à la mise en place d'actions collectives fonctionnelles pour l'obtention d'une marque collective ou d'une indication géographique.

4. RESULTATS

Le tableau 1 présente les résultats issus de la comparaison des quatorze cas d'étude (voir la liste des cas en annexe 1 avec la signification des acronymes utilisés dans le tableau).

Tableau 1 : Indicateurs d'activation pour les 14 cas d'étude

Cas d'étude	Problèmes détectés	Ressources spécifiques	Identification produit-terroir	Organisation	Coordination d'acteurs	Type d'action collective	Signe de qualité	Niveau d'activation du SYAL	Projets d'activation collective
QUESOMARCA	Fraudes Usurpation d'appellation Concurrence externe	Pâturages Réputation au niveau national Site historique	Forte à l'échelle nationale	Association de producteurs APDL	CODELAC	Fonctionnelle	MC	4	Consolidation Commercialisation Tourisme
QUESALINAS	Concurrence Pauvreté	Lait de qualité Paysage	Forte à l'échelle nationale	Associations de producteurs	FUNORSAL	Fonctionnelle	MC	5	Consolidation Diversification/exportation Tourisme rural
QUESOTIJA	Concurrence liée à usurpation d'appellation Débouchés commerciaux	Lait de qualité Savoir-faire Culture Paysages	Forte à l'échelle nationale	Plusieurs associations d'éleveurs fromagers	ARPQC Pro-Sierra de Jalmich	Fonctionnelle	MC	3	Dénomination d'origine Unité de préservation environnementale Maison du Cotija Feria
QUESOPORO	Déséquilibre offre-demande Commercialisation Qualité	Lait de qualité Pâturages Patrimoine archéologique	Forte à l'échelle régionale	Société de producteurs de fromages	Pas actuellement	Fonctionnelle	MC	3	Consolidation
QUESOTERMAL	Faible production Commercialisation Pauvreté	Eaux thermales salées	Assez forte à l'échelle nationale	Groupe de fromagers	Mesa del queso litoral	Fonctionnelle	MC en cours	3	Amélioration de la qualité Recherche de nouveaux marchés
QUESOCHIAPAS	Adulteration Usurpation d'appellation	Réputation Savoir-faire	Forte à l'échelle nationale	Association d'éleveurs Association de fromagers	Pas actuellement	Structurelle	Non	2	Marque collective Diagnostic Formation et assistance
QUESERGIPE	Pauvreté Organisation Qualité	Savoir-faire	Faible	Association de fromagers	Pas actuellement	Non	Non	1	Pas actuellement

La qualité, la qualification et l'action collective dans les processus d'innovation et d'activation des SYAL
Boucher, F. ; Brun, V.

Cas d'étude	Problèmes détectés	Ressources spécifiques	Identification produit-terroir	Organisation	Coordination d'acteurs	Type d'action collective	Signe de qualité	Niveau d'activation du SYAL	Projets d'activation collective
QUESOCOR	Pauvreté Risques d'adulteration Organisation	Paysage Route des Jésuites	Assez forte à l'échelle régionale	Une seule association de fromagers	Pas actuellement	Non	Non	1	Transfert d'innovations technologiques
QUESOBACHI	Faible compétitivité Commercialisation Activité secondaire	Paysage Faune	Assez forte à l'échelle régionale	Plusieurs coopératives d'éleveurs	Pas actuellement	Structurelle	Non	2	Tourisme rural
QUESETURRI	Qualité Intermédialisme	Savoir-faire Réputation Volcan Turrialba	Forte à l'échelle nationale	Association de fromagers ASOPRA	Pas actuellement	Fonctionnelle	Non	3	Agrotourisme Appellation d'origine et marque collective
QUESEPOX	Qualité Organisation	Volcans Popocatepetl et Iztaccihuatl	Faible	Non	Non	Non	Non	0	Pas actuellement
QUESACULCO	Qualité Concurrence pour l'approvisionnement Organisation	Savoir-faire Réputation	Assez forte à l'échelle régionale	Unions d'éleveurs et de fromagers : UPLA ; UPL	Pas actuellement	Structurelle	Non	1	Consolidation organisationnelle
QUESESTERO	Pauvreté Offre de lait limitée	Qualité des sols (fourrages)	Forte à l'échelle nationale	Plusieurs organisations (production et transformation)	Mesa lechera caprina	Structurelle	Non	2	Consolidation organisationnelle Commercialisation Qualification
QUESERINO	Organisation Concurrence Standardisation Qualité sanitaire	Réputation	Faible	Trois associations de producteurs	Cadena Láctea de Nariño	Structurelle	MC	1	Transfert de technologies Diversification

Si les différents cas exposés montrent des degrés très variables d'activation et de dynamiques collectives, tous mettent en évidence le rôle du lait comme ressource spécifique pouvant être à l'origine de processus de développement territorial et régional. A partir des résultats synthétisés dans le tableau 1, nous pouvons faire les commentaires suivants :

- *Le lait et le processus d'activation d'un territoire* : dans la majorité des cas étudiés, le lait est valorisé par la fabrication de fromages traditionnels qui jouissent en général d'une bonne réputation. A ce titre, il convient de souligner le rôle de la production de fromages dans la rétention au sein du territoire d'une partie de la valeur ajoutée liée à la transformation du lait et donc de son impact sur l'amélioration globale des conditions de vie des acteurs impliqués dans la filière de transformation (éleveurs-fromagers et fromagers). Toutefois, le manque d'organisation entre producteurs se traduit par une commercialisation individuelle qui ne permet pas de garantir une présence forte des fromages sur les marchés ni de mieux valoriser la qualité. Par ailleurs, ces fromages peuvent être l'objet de fraudes et d'une concurrence forte avec les produits industriels ou importés. On voit donc bien que dans un processus d'activation d'un territoire, le lait n'est pas un élément suffisant en soi ; il doit servir de prétexte et être inséré dans un processus collectif d'activation du territoire.
- *Le processus articulateur d'activation* : nous avons constaté que les mécanismes d'activation reposent sur un processus dynamique d'articulation entre le lait comme ressource spécifique, la réputation fromagère, l'histoire du territoire, le savoir-faire et la capacité des acteurs à s'organiser. La tentation du « passager clandestin » est encore souvent la plus forte et les stratégies individuelles dominent le plus souvent.
- *Les instruments du processus d'activation* : dans les cas étudiés, les instruments utilisés pour activer le territoire sont de différentes natures. Nous pouvons les résumer ainsi :
 - Les signes et labels de qualité, qu'ils soient privés comme les marques collectives (qui garantissent en réalité l'origine et non la qualité), ou publics comme les appellations d'origine et les indications géographiques qui témoignent quant à eux d'une reconnaissance de la qualité et d'un savoir-faire liés à un territoire ;
 - Les actions collectives, qu'elles soient structurelles (organisation des producteurs de lait et de fromages, organisation des commerçants) ou fonctionnelles (mise en place de mécanismes de coordination d'acteurs, qualification territoriale des produits, etc.).
 - La diversification vers l'offre de paniers de biens et de services qui permet d'articuler les différents produits du territoire et certains services comme le tourisme rural ou l'écotourisme caractérisés par une participation forte des acteurs locaux.

Ces trois éléments apparaissent centraux dans plusieurs des cas d'études analysés où des dynamiques collectives autour de la production de fromages ont pu être mises en évidence. Dans ces cas, la stratégie des acteurs repose d'une part sur l'activation des ressources territoriales – ici le lait – et, d'autre part, sur la complémentarité, l'articulation et la coordination de leurs activités à différents niveaux de manière à créer une forme d'efficacité collective. Dans les cas où la phase d'action collective structurelle est consolidée, les projets d'activation s'orientent en général vers l'obtention d'un signe de qualité public (dénomination d'origine, indication géographique) ou, plus souvent encore, privé (marque collective). C'est le cas pour cinq des études analysées (QUESETURRI, QUESOTIJA, QUESOCHIAPAS, QUESOPORO, QUESESTERO). Dans un contexte de segmentation accrue des marchés autour de la distinction générique/spécifique, la qualification territoriale des fromages artisanaux est en effet de plus en plus souvent perçue comme une nécessité pour lutter contre les usurpations d'appellation - par d'autres « territoires » fromagers mais également par des privés dans ou hors du territoire - faire face à la concurrence des fromages industriels et faire reconnaître les systèmes de production, les savoir-faire et les modes de vie liés à la production fromagère artisanale. Autrement dit, au-delà de son intérêt économique, la qualification territoriale vise également la reconnaissance de la typicité face aux menaces représentées par la tendance à la normalisation des produits alimentaires,

comme c'est par exemple le cas avec l'imposition du lait pasteurisé dans l'élaboration des fromages.

Dans les cas où il existe déjà un signe de qualité, nous pouvons remarquer que les projets d'activation s'orientent plutôt autour de l'offre de paniers de biens et de services à travers le développement du tourisme rural ou de l'écotourisme (QUESOMARCA, QUESALINAS, QUESOTIJA). Notons également que l'impulsion du tourisme peut servir de stratégie pour accompagner un projet de qualification du fromage (QUESETURRI), voire même être le point central d'un projet d'activation sans recherche particulière de signe de qualité (QUESOBACHI).

A l'opposé de ces dynamiques, plusieurs cas d'études montrent des niveaux extrêmement faibles d'action collective (QUESERGIPE, QUESEPOX, QUESOCOR, QUESERINO). Ces situations révèlent d'une part des problèmes importants vis à vis de la qualité sanitaire des fromages élaborés et, d'autre part, une absence quasi-totale d'organisation fonctionnelle des producteurs et de dynamiques collectives. Les rares projets collectifs, quand ils existent, visent essentiellement à améliorer la qualité sanitaire des produits par un transfert d'innovations technologiques, ce qui peut représenter une menace pour la conservation des savoir-faire traditionnels. Tout se passe comme si chacun, dans un même territoire et avec le même savoir-faire, développait son activité de manière indépendante sans avoir conscience du potentiel territorial et des avantages liés à la concentration de l'activité fromagère, à laquelle ils participent pourtant.

Enfin, nous avons pu mettre en évidence des cas intermédiaires d'activation mais qui restent le plus souvent à l'état de dynamiques structurelles, c'est-à-dire qu'il existe des initiatives d'organisation des différents acteurs de la filière mais sans qu'il y ait une véritable articulation entre les différents échelons (QUESACULCO). Cela peut conduire parfois à des dynamiques fonctionnelles mais elles sont en général cantonnées à un petit groupe de producteurs et non au territoire fromager dans son ensemble (QUESOTERMAL). Dans ces deux derniers cas de figure, les projets d'activation autour de la consolidation organisationnelle sont bien souvent centraux dans la stratégie d'activation du territoire.

5. DISCUSSION ET LEÇONS APPRIS

L'analyse comparée des quatorze cas d'étude a permis de mettre en évidence que les formes de l'articulation entre territoire et filière et la constitution de réseaux sociaux externes ou internes à l'activité fromagère (coordination) déterminent pour une large part les modalités de l'action collective et ses résultats. Suivant l'objectif recherché (augmentation des volumes commercialisés, amélioration de la qualité sanitaire, protection de la qualité et d'un savoir-faire spécifique face aux menaces d'usurpation, etc.), les stratégies mises en place par les acteurs d'un SYAL ne sont pas les mêmes.

Par ailleurs, nous avons vu que les processus d'innovation liés à la qualification des produits en relation avec le territoire sont une composante de plus en plus marquée dans la constitution des SYAL fromagers en Amérique Latine. Dans neuf des quatorze cas analysés, il existe un signe de qualité où celui-ci est au cœur du projet d'activation. Ceci est particulièrement important en termes de commercialisation, puisque la segmentation des marchés autour de la distinction générique/spécifique se développe à grande vitesse avec la multiplication des signes de qualité (type AOC, IGP, marques collectives). La recherche d'une qualification territoriale pour accéder à de nouveaux marchés porteurs (produits traditionnels et ethniques, commerce équitable) apparaît ainsi comme un élément central autour duquel se construit l'action collective dans les territoires fromagers à identité régionale forte.

Finalement, un point important de l'analyse comparée de ces différents cas de SYAL fromagers a porté sur les conditions nécessaires à l'activation des ressources spécifiques. Il

ressort que les relations de proximité et de confiance, l'organisation, la diffusion de l'innovation et des savoir-faire, l'accompagnement institutionnel et la présence d'un environnement favorable sont des facteurs clés de la réussite d'une stratégie d'activation territoriale. Quand ces conditions « internes » et « externes » au territoire ne sont pas rassemblées, les initiatives collectives peinent à se mettre en place, comme nous avons pu l'observer dans plusieurs des cas analysés. L'identification des facteurs nécessaires à l'émergence de telles dynamiques nous permet donc de mieux caractériser les « milieux innovateurs » tels que les décrit D. Requier-Desjardins (2007).

CONCLUSIONS

Dans un contexte marqué par la globalisation et la pression exercée par la concurrence extérieure, les dynamiques collectives observées dans certains territoires ruraux autour de la production artisanale de fromages apparaissent comme une réponse intéressante pour le développement de ces régions, dans une perspective « locale » qui met l'accent sur la relation entre le territoire et ses produits. Un exemple que nous avons tenté de mettre en évidence dans cet article, est celui du lait à travers ses dérivés. Ceux-ci possèdent en effet des caractéristiques (production, qualités organoleptiques) étroitement liées à un territoire et à ses acteurs, ce qui leur permettent de se convertir en éléments centraux dans les dynamiques de développement local.

Cela a été l'objet de nombreuses études adoptant une approche SYAL, dans laquelle le territoire est considéré comme un ensemble de facteurs et/ou un espace de relations très étroites entre ses habitants et leurs racines territoriales, ce que l'on pourrait appeler « terroir-patrimoine » ou encore « Système Local d'Innovation » (Boucher, 2004).

L'analyse des quatorze cas d'étude a permis de montrer que le lait peut se convertir en un élément central du développement local et territorial grâce à la mise en œuvre de processus d'activation de groupes d'AIR autour de la valorisation de ce produit. Face aux adversités créées par l'ouverture des marchés et l'insuffisance des revenus, les producteurs cherchent à s'organiser pour obtenir des avantages collectifs et réussir ainsi à se maintenir voire à s'insérer sur les marchés tout en retenant une partie de la valeur ajoutée liée à la transformation du lait. L'action collective permet également de faire face aux difficultés à travers la mise en place d'un mode de coordination mixte où les producteurs interagissent avec les autres acteurs de la filière et les institutions publiques et privées. Le point central d'un processus de développement local centré sur un produit comme le lait repose en fin de compte sur la construction collective (co-construction) d'une ressource territorialisée en relation avec la qualité et le savoir-faire : marques collectives, appellation d'origine et indications géographiques.

Au final, ces résultats fournissent de nouveaux éléments à prendre en compte dans le développement rural. En premier lieu, il convient de reconnaître le rôle joué par certaines AIR « multifonctionnelles » qui ne sont pas seulement importantes pour l'économie locale mais également pour le développement social, la conservation de l'environnement, le maintien des savoir-faire traditionnels, le tourisme rural, etc. En second lieu, il apparaît que les gouvernements locaux ont un nouveau rôle à jouer dans les processus de valorisation et de protection des ressources territoriales mais également dans la création d'un environnement favorable à la mise en place d'activités productives (construction de routes, électrification, eau potable (De Janvry et al., 2002)) et l'élaboration de dispositifs réglementaires pour lutter contre la concurrence déloyale. Dans cette perspective, le nouveau rôle des SYAL dans les processus d'activation des ressources territoriales, en particulier le lait, revêt un caractère multifonctionnel porteur d'innovations sociales et environnementales et à ce titre, il représente un outil pertinent pour répondre aux nouvelles exigences d'un développement rural durable.

BIBLIOGRAPHIE

- BOUCHER F., 2006. Milky ways to territorial development, *Comuniica on line review*, 7th edition, 2d stage, July-December 2006, IICA, San Jose, Costa Rica, pp 26-38.
- BOUCHER F., 2004. *Enjeux et difficulté d'une stratégie collective d'activation des concentrations d'Agro-Industries Rurales, le cas des fromageries rurales de Cajamarca, Pérou*, Thèse de doctorat, Université de Versailles Saint Quentin en Yvelines, novembre 2004, 436p. + annexes 250p.
- BOUCHER F., CARIMENTRAND A., REQUIER-DESJARDINS D., 2003. « Agro-industrie rurale et lutte contre la pauvreté : les Systèmes Agroalimentaires Localisés contribuent-ils au renforcement des « capacités » ? », in *Elevage et pauvreté*, CIRAD-EMVT, Montpellier.
- CORREA GÓMEZ C.A., BOUCHER F., REQUIER-DESJARDINS D., 2006. ¿Cómo activar los sistemas agroalimentarios localizados en América Latina? Un análisis comparativo, *Agroalimentaria*, n°22, Enero-Junio 2006, pp. 17-27.
- DE JANVRY A., ARAUJO C., SADOULET E. 2002. El desarrollo rural con una visión territorial, Universidad de California en Berkeley, 12p., <http://www.amer.unam.mx/docs/Janvry.pdf>
- MUCHNICK J., SAUTIER D., 1998. *Systèmes agro-alimentaires localisés et construction de territoires. Proposition d'action thématique programmée*, CIRAD, Paris, France, 46p.
- OLSON M., 1992. *La lógica de la Acción Colectiva. Bienes Públicos y la Teoría de Grupos*. Limusa, Grupo Noriega Editores, México, 199p.
- REQUIER-DESJARDINS D., 2007. « L'évolution du débat sur les SYAL : le regard d'un économiste », communication présentée lors du XLIII^e colloque de l'Association de Science Régionale de Langue Française, *Les dynamiques territoriales : débats et enjeux entre les différentes approches disciplinaires*, Grenoble-Chambéry, 11-13 juillet 2007.
- REQUIER-DESJARDINS D., BOUCHER F., CERDAN C., 2003. Globalization, competitive advantages and the evolution of production systems: rural food processing and localized agri-food systems in Latin-American countries, *Entrepreneurship and regional development review*, London, UK.
- SCHMITZ, H., 1997. "Collective efficiency and increasing returns", IDS Working Paper N° 50, UK, 28p.
- TORRE A., 2000. Economie de la proximité et activités agricoles et agroalimentaires. Eléments d'un programme de recherche, *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n° 3, pp. 407-426.

ANNEXES

Annexe 1 : Liste des cas d'étude (avec leur acronyme associé)

1. Cas fromageries Cajamarca, Pérou: QUESOMARCA
2. Cas fromageries Salinas, Equateur: QUESALINAS
3. Cas fromage Cotija, Michoacán, Mexique: QUESOTIJA
4. Cas fromage Poro, Tabasco, Mexique: QUESOPORO
5. Cas fromage Termal, Uruguay: QUESOTERMAL
6. Cas fromageries Chiapas: QUESOCHIAPAS
7. Cas fromageries Sergipe, Brésil: QUESERGIPE
8. Cas fromageries Corrientes, Argentine: QUESOCOR
9. Cas fromageries Cobachi, Sonora, Mexique: QUESOBACHI
10. Cas fromageries Turrialba, Costa-Rica: QUESATURRI
11. Cas fromageries Poxtla, Mexique: QUESPOX
12. Cas fromageries Aculco, Mexique: QUESACULCO
13. Cas fromageries Santiago del Estero, Argentine: QUESESTERO
14. Cas fromageries Nariño, Colombie: QUESERINO